EN

CHARCOAL GRILL OWNER'S GUIDE

Do not discard. This owner's guide contains important product dangers, warnings, and cautions. For assembly instructions, refer to assembly guide. Do not use grill indoors!

Visit www.weber.com, select your country of origin, and register your grill today.

FR

GUIDE D'UTILISATION DU BARBECUE À CHARBON DE BOIS

Ne jetez pas le présent document. Il comprend des informations importantes sur les dangers, les avertissements et les précautions relatives au produit. Consulter les instructions d'assemblage dans le guide de montage. N'utilisez pas le barbecue à l'intérieur!

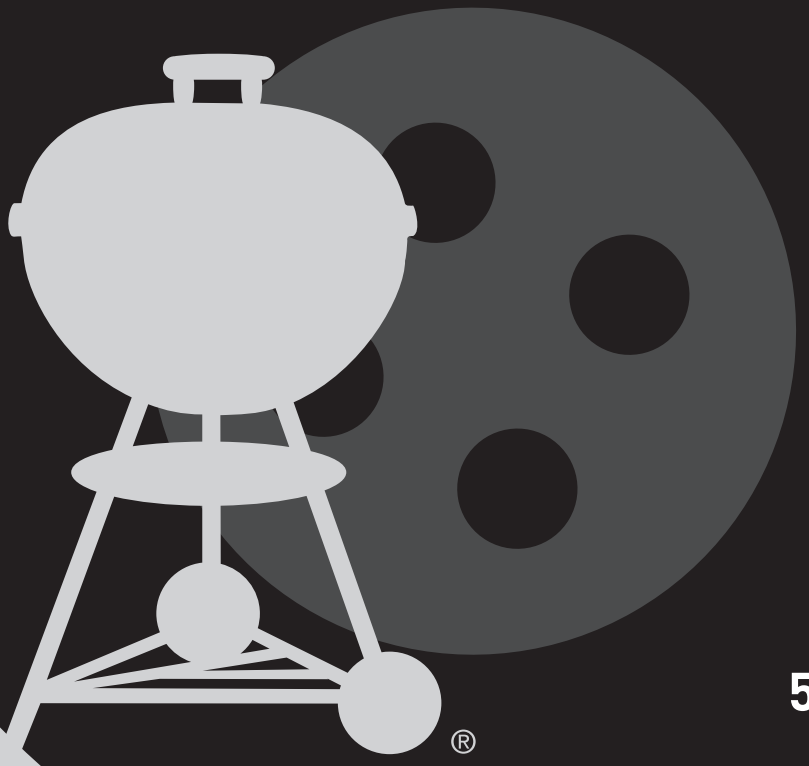
Rendez-vous sur le site www.weber.com, sélectionnez votre pays et enregistrez votre barbecue dès aujourd'hui.

DE

GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN HOLZKOHLEGRILL

Entsorgen Sie den Grill nicht. Diese Gebrauchsanleitung enthält wichtige Hinweise zu Produktgefahren sowie Warn- und Vorsichtshinweise. Anweisungen zum Aufbau des Grills finden Sie in der Aufbauanleitung. Grillen Sie niemals in geschlossenen Räumen!

Besuchen Sie uns im Internet unter www.weber.com, wählen Sie Ihr Herkunftsland aus und registrieren Sie Ihren Grill noch heute.



®

57882

08/15/14

TABLE OF CONTENTS

EN CHARCOAL GRILL OWNER'S GUIDE 4
Do not discard. This owner's guide contains important product dangers, warnings, and cautions.
For assembly instructions, refer to assembly guide. Do not use grill indoors!

FI HIILIGRILLIN KÄYTTÖOPAS 14
Älä hävitä. Tässä käyttöoppaassa on tärkeitä tuotevaroituksia vaaroista ja varotoimista.
Katso kokoamisohjetta. Älä käytä grilliä sisätiloissa!

FR GUIDE D'UTILISATION DU BARBECUE À CHARBON DE BOIS 24
Ne jetez pas le présent document. Il comprend des informations importantes sur les dangers, les avertissements et les précautions relatives au produit. Consulter les instructions d'assemblage dans le guide de montage. N'utilisez pas le barbecue à l'intérieur!

IT GUIDA PER L'UTENTE DEL BARBECUE A CARBONELLA 34
Conservare la presente guida, che contiene informazioni importanti sui rischi correlati all'uso del barbecue, avvertenze e precauzioni.
Per le istruzioni per il montaggio, consultare l'apposita guida. Non usare il barbecue in locali chiusi.

NO BRUKSANVISNING FOR KULLGRILL 44
Må ikke kastes. Denne bruksanvisningen inneholder viktig informasjon om farer, advarsler og forholdsregler.
For informasjon om hvordan du monterer grillen, se monteringsanvisningen. Ikke bruk grillen innendørs!

DA BRUGSANVISNING TIL TRÆKULSGRILL 54
Bør ikke smides væk. Denne brugsanvisning indeholder vigtige farer, advarsler og sikkerhedsregler ifm. produktet.
For samlingsvejledning henvises der til samlingsguiden. ;Grillen må ikke bruges indendørs!

ES GUÍA DEL PROPIETARIO DE LA PARRILLA DE CARBÓN 64
No desechar. Esta guía del propietario contiene información importante sobre peligros, advertencias y precauciones.
Para obtener las instrucciones de montaje, consulte la guía de montaje. ¡No use la parrilla en interiores!

SV ÄGARMANUAL TILL TRÄKOLSGRILL 74
Släng inte bort. Denna ägarmanual innehåller viktiga produktrisker, varningar och försiktighetsuppmaningar.
För monteringsinstruktioner, se monteringsguiden. Använd inte grillen inomhus!

DE GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR DEN HOLZKOHLEGRILL 84
Entsorgen Sie den Grill nicht. Diese Gebrauchsanleitung enthält wichtige Hinweise zu Produktgefahren sowie Warn- und Vorsichtshinweise. Anweisungen zum Aufbau des Grills finden Sie in der Aufbauanleitung. Grillen Sie niemals in geschlossenen Räumen!

NL GEBRUIKSAANWIJZING VOOR DE HOUTSKOOLGRILL 94
Niet weggooien. Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie over de gevaren van het product, en ook waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen. Raadpleeg de montagehandleiding voor de montage-instructies. De grill niet binnenshuis gebruiken!

PT GUIA DE UTILIZAÇÃO DO GRELHADOR A CARVÃO 104
Não deitar no lixo. Este guia de utilização contém perigos, advertências e precauções importantes sobre o produto.
Para instruções de montagem, consulte o guia de montagem. Não utilizar o grelhador em espaços interiores!

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI GRILLA WĘGLOWEGO 114
Nie wyrzucać. Ta instrukcja zawiera ważne informacje o niebezpieczeństwach, ostrzeżenia i przestrogi dotyczące produktu.
Wskazówki dotyczące montażu znajdują się w instrukcji montażu. Nie używać grilla wewnątrz pomieszczeń!

RU УГОЛЬНЫЙ ГРИЛЬ — РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ 124
Не выбрасывать. В данном руководстве содержится важная информация, предупреждения и предостережения.
Указания по монтажу см. в руководстве по сборке. Запрещается использовать гриль в помещении!

SÉCURITÉ

Le non-respect des instructions relatives aux DANGERS, aux AVERTISSEMENTS et aux PRÉCAUTIONS contenues dans le présent manuel d'utilisation peut être à l'origine de blessures graves, voire mortelles, ou d'un incendie ou d'une explosion, susceptibles de provoquer des dommages matériels.

Veuillez lire toutes les informations de sécurité figurant dans le présent guide d'utilisation avant d'utiliser ce barbecue.

DANGER

⚠ Ne pas utiliser dans des locaux fermés ! Ce barbecue est destiné à une utilisation à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et n'est pas prévu pour servir de chauffage et ne doit jamais être utilisé comme tel. En cas d'utilisation à l'intérieur, des fumées toxiques peuvent s'accumuler et provoquer des blessures graves, voire mortelles.

⚠ N'utilisez pas le barbecue dans un garage, un bâtiment, sous une tonnelle, ou tout autre espace fermé.

⚠ N'utilisez ni essence, ni alcool, ni autre liquide extrêmement volatile pour embraser le charbon de bois. En cas d'utilisation de liquide d'allumage pour charbon (non recommandé), éliminez toute trace de liquide ayant pu s'écouler par les clapets d'aération inférieurs avant d'embraser le charbon.

⚠ N'ajoutez ni liquide d'allumage ni charbon imprégné de liquide d'allumage sur du charbon incandescent ou chaud. Rebouchez le récipient d'allume-feu liquide après utilisation et placez-le à l'écart du barbecue.

⚠ Éloignez de la zone de cuisson les liquides et vapeurs inflammables (essence, alcool, etc.) ainsi que tout matériau combustible.

AVERTISSEMENTS

⚠ N'utilisez pas ce barbecue si tous ses composants ne sont pas en place Assurez-vous de suivre les instructions d'assemblage pour assembler correctement ce barbecue. Un assemblage incorrect peut être dangereux.

⚠ N'utilisez jamais le barbecue sans que le réceptacle à cendres ne soit installé.

⚠ N'utilisez pas ce barbecue sous un abris combustible.

⚠ La consommation d'alcool, de médicaments et/ou de drogues risque de limiter la capacité de l'utilisateur à monter et à utiliser correctement le barbecue.

⚠ Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez votre barbecue. Celui-ci sera chaud pendant la cuisson ou le nettoyage et il ne doit jamais être laissé sans surveillance.

⚠ ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.

⚠ ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.

⚠ ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !

⚠ Ce barbecue Weber® n'est pas conçu pour une installation dans un véhicule de loisir ou un bateau.

⚠ N'utilisez pas ce barbecue à moins d'un mètre cinquante d'un matériau combustible. Les matériaux combustibles incluent, de manière non exhaustive, le bois (traité ou non) des terrasses, patios et porches.

⚠ Maintenez en permanence le barbecue sur une surface stable et de niveau sans trace de matériaux combustible.

⚠ Ne posez pas le barbecue sur du verre ou une surface combustible.

⚠ N'utilisez pas le barbecue par vent fort.

⚠ Ne portez pas de vêtements à manches amples lorsque vous allumez ou utilisez le barbecue.

⚠ Ne touchez jamais la grille de cuisson ou la grille à charbon, les cendres, le charbon de bois ou le barbecue pour vérifier s'ils sont chauds.

⚠ Éteignez le charbon une fois la cuisson terminée. Pour l'éteindre, fermez tous les clapets et orifices d'aération après avoir placé le couvercle sur la cuve de cuisson.

⚠ Utilisez des gants de barbecue résistants à la chaleur lorsque vous cuisinez, ajustez les clapets d'aération, ajoutez du charbon et manipulez le thermomètre ou le couvercle.

⚠ Utilisez des ustensiles à barbecue appropriés à longs manches et résistants à la chaleur.

⚠ Mettez toujours le charbon de bois sur le dessus de la grille à charbon (grille inférieure). Ne mettez pas de charbon de bois directement dans le fond du récipient.

⚠ Ne vous appuyez pas sur le bord de la table et ne le surchargez pas.

⚠ N'utilisez pas le support de couvercle Tuck-Away™ comme poignée pour soulever ou déplacer le barbecue.

⚠ Ne suspendez pas le couvercle sur la poignée de la cuve.

⚠ Ne jetez jamais le charbon de bois chaud à un endroit où on pourrait marcher dessus ou là où il pourrait provoquer un incendie. Ne jetez jamais les cendres ou le charbon de bois avant leur extinction complète.

⚠ Ne rangez pas le barbecue avant l'extinction complète des cendres et du charbon.

⚠ N'enlevez jamais les cendres avant que le charbon de bois se soit complètement consumé et éteint et que le barbecue ait refroidi.

⚠ Maintenez les câbles et les cordons électriques à l'écart des surfaces chaudes du barbecue et des zones de passage.

⚠ AVERTISSEMENT! N'utilisez pas le barbecue dans un endroit confiné, par exemple, dans une maison, une tente, une caravane, un véhicule ou un espace confiné. Risque d'accident mortel en raison d'une intoxication possible au monoxyde de carbone.

PRÉCAUTIONS

⚠ N'essayez pas de limiter les flambées ni d'éteindre le charbon à l'aide d'eau.

⚠ Le tapissage de la cuve de cuisson avec du papier aluminium provoquerait une obstruction du flux d'air Utilisez plutôt une barquette en aluminium pour recueillir les jus des viandes avec la méthode de cuisson indirecte.

⚠ Vérifiez régulièrement que les brosses du barbecue ne perdent pas de poils et qu'elles ne sont pas usées. Remplacez la brosse si vous constatez que des poils se sont détachés et se trouvent sur la grille de cuisson ou la brosse. Weber recommande d'acheter une nouvelle brosse en inox pour barbecue au début de chaque printemps.

GARANTIE

Merci d'avoir acheté ce produit Weber®. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 (« Weber ») est fier de vous fournir un produit sécurisé, endurant et fiable.

Cette garantie volontaire de Weber vous est fournie à titre gracieux. Elle contient des informations dont vous aurez besoin pour faire réparer votre produit WEBER® dans le cas peu probable d'une panne ou d'un défaut.

En vertu des législations applicables, le client dispose de plusieurs droits au cas où le produit serait défectueux. Ces droits comprennent des services supplémentaires ou de remplacement, une réduction du prix d'achat et une indemnisation. Dans l'Union européenne, par exemple, ces droits comprennent une garantie légale de deux ans commençant à la date de la remise du produit. Ces droits et autres droits légaux ne sont pas affectés par les dispositions de la garantie. En fait, cette garantie accorde des droits supplémentaires au Propriétaire qui sont indépendants des dispositions légales de la garantie.

GARANTIE VOLONTAIRE DE WEBER

Weber garantit, à l'acheteur du produit WEBER® (ou dans le cas d'un cadeau ou d'une situation promotionnelle, la personne pour laquelle le produit a été acheté comme cadeau ou comme élément de promotion) que le produit WEBER® est sans défaut de matériel et de main d'œuvre pour la ou les périodes de temps spécifiées ci-dessous s'il est monté et utilisé en conformité avec les instructions fournies dans le Guide du Propriétaire accompagnant le produit. (Remarque : si vous perdez ou égarez votre Guide du Propriétaire WEBER®, un guide de remplacement est disponible en ligne sur www.weber.com ou sur le site Internet spécifique du pays vers lequel l'utilisateur peut être redirigé.) Dans le cadre d'une utilisation et d'un entretien normal pour un seul foyer, Weber accepte dans le cadre de cette garantie de réparer ou de remplacer les pièces défectueuses pendant les périodes, les limitations et les exclusions applicables répertoriées ci-dessous. DANS LE CADRE D'UNE UTILISATION ET D'UN ENTRETIEN NORMAL POUR UN SEUL FOYER, WEBER ACCEPTE DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE DE RÉPARER OU DE REMPLACER LES PIÈCES DÉFECTUEUSES PENDANT LES PÉRIODES, LES LIMITATIONS ET LES EXCLUSIONS APPLICABLES RÉPERTORIÉES CI-DESSOUS.

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE

Afin d'assurer une couverture de garantie sans soucis, il est important (mais pas obligatoire) d'enregistrer votre produit WEBER® en ligne sur www.weber.com ou sur le site Internet spécifique du pays vers lequel l'utilisateur peut être redirigé.) Veuillez aussi conserver votre récépissé d'achat et/ou la facture. L'enregistrement de votre produit WEBER® confirme votre couverture de garantie et fournit un lien direct entre vous et Weber au cas où nous aurions besoin de vous contacter.

La garantie ci-dessous ne s'applique que si le Propriétaire prend soin d'une manière raisonnable de son produit WEBER® en respectant toutes les instructions de montage, les instructions d'utilisation et l'entretien préventif comme indiqué dans le Guide du Propriétaire ci-joint, à moins que le Propriétaire puisse prouver que le défaut ou la panne sont indépendants du non-respect des obligations précédemment mentionnées. Si vous vivez dans une région côtière ou si votre produit se situe à proximité d'une piscine, l'entretien comprend le lavage et le rinçage réguliers des surfaces externes comme indiqué dans le Guide du Propriétaire ci-joint.

GESTION DE LA GARANTIE / EXCLUSION DE LA GARANTIE

Si vous pensez avoir une pièce couverte par cette garantie limitée, veuillez contacter le Service clientèle de Weber en utilisant les informations de contact fournies sur notre site Internet (www.weber.com ou sur le site Internet spécifique du pays vers lequel l'utilisateur peut être redirigé.) Weber, après enquête, réparera ou remplacera (à son choix) une pièce défectueuse couverte par cette garantie. Dans l'éventualité où le remplacement ou la réparation ne serait pas possible, Weber peut décider (à son choix) de remplacer le barbecue concerné par un nouveau barbecue d'une valeur égale ou supérieure. Weber peut vous demander de renvoyer les pièces à des fins d'inspection, les frais de transport devant être prépayés.

Cette GARANTIE est annulée s'il existe des dommages, des détériorations, des décolorations et/ou de la rouille pour lesquels Weber n'est pas responsable et qui sont provoqués par :

- l'abus, la mauvaise utilisation, l'altération, la modification, la mauvaise application, le vandalisme, la négligence, le montage ou l'installation incorrecte et l'incapacité à effectuer correctement l'entretien normal et de routine ;
- les insectes (tels que les araignées) et les rongeurs (tels que les écureuils), y compris, mais non limité à l'endommagement des brûleurs et/ou des tuyaux de gaz ;
- l'exposition à l'air marin et/ou à des sources chlorées telles que les piscines et les bains chauds / spas ;
- des conditions météorologiques sévères comme la grêle, les ouragans, les tremblements de terre, les tsunamis ou les surtensions, les tornades ou les fortes tempêtes.

L'utilisation et/ou l'installation des pièces sur votre barbecue WEBER® qui ne sont pas de vraies pièces Weber annuleront cette Garantie et tous les dommages en résultant ne sont pas couverts par cette Garantie. Toute conversion d'un barbecue à gaz non autorisée par Weber et non effectuée par un technicien d'entretien agréé de Weber annulera cette Garantie.

PÉRIODES DE GARANTIE DES PRODUITS

Grilles de cuisson / foyère : 2 ans, contre la perforation
Système de nettoyage One-Touch™ : 5 ans, contre la perforation
Cuve, couvercle et diffuseur central : 10 ans, contre la perforation
Composantes en plastique : 5 ans, à l'exception des pertes d'éclat ou la décoloration
Toutes les autres pièces : 2 ans

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

HORMIS CETTE GARANTIE ET CES AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ COMME DÉCRITS DANS CETTE DÉCLARATION DE GARANTIE, IL N'EXISTE AUCUNE AUTRE DÉCLARATION DE RESPONSABILITÉ POUR TOUTE GARANTIE SUPPLÉMENTAIRE OU VOLONTAIRE DONNÉE PAR LES PRÉSENTES ALLANT AU-DELÀ DE LA RESPONSABILITÉ LÉGALE S'APPLIQUANT À WEBER. DE MÊME, LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE NE SE LIMITE PAS OU N'EXCLUT PAS LES SITUATIONS OU LES RÉCLAMATIONS POUR LESQUELLES WEBER A UNE RESPONSABILITÉ OBLIGATOIRE COMME STIPULÉ PAR LA LOI.

AUCUNE GARANTIE NE SERA APPLICABLE APRÈS LES PÉRIODES APPLICABLES À CETTE GARANTIE. AUCUNE AUTRE GARANTIE DONNÉE PAR LA MOINDRE PERSONNE, Y COMPRIS UN REVENDEUR OU REPRÉSENTANT EN CE QUI CONCERNE N'IMPORTE QUEL PRODUIT (TEL QUE TOUTES « EXTENSIONS DE GARANTIES ») N'ENGAGERA WEBER. LE SEUL RECOURS DE CETTE GARANTIE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DE LA PIÈCE OU DU PRODUIT.

EN AUCUN CAS DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE VOLONTAIRE, TOUTE COMPENSATION DE N'IMPORTE QUEL GENRE NE POURRA ÊTRE SUPÉRIEURE AU MONTANT DU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT WEBER VENDU.

VOUS ASSUMEZ LE RISQUE ET LA RESPONSABILITÉ POUR LA PERTE, LE DOMMAGE OU LES BLESSURES À VOUS ET VOTRE PROPRIÉTÉ ET/OU AUX AUTRES ET À LEURS PROPRIÉTÉS RÉSULTANT DE LA MAUVAISE UTILISATION OU DE L'ABUS DU PRODUIT OU DU NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES PAR WEBER DANS LE GUIDE DU PROPRIÉTAIRE CI-JOINT.

LES PIÈCES ET LES ACCESSOIRES REMPLACÉS DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE NE SONT GARANTIS QUE POUR LA DURÉE RESTANTE PRÉCÉDEMMENT MENTIONNÉE DE LA GARANTIE D'ORIGINE.

CETTE GARANTIE NE S'APPLIQUE QU'À UNE UTILISATION PAR UN SEUL FOYER PRIVÉ ET NE S'APPLIQUE PAS AUX BARBECUES WEBER UTILISÉ DANS UN ENVIRONNEMENT COMMERCIAL, COMMUNAL OU À PLUSIEURS FOYERS TELS QUE LES RESTAURANTS, LES HÔTELS, LES CENTRES DE VACANCES ET LES PROPRIÉTÉS LOUÉES.

WEBER PEUT DE TEMPS À AUTRE CHANGER LE DESIGN DE SES PRODUITS. AUCUNE DISPOSITION CONTENUE DANS CETTE GARANTIE NE DOIT ÊTRE ENTENDUE COMME OBLIGEANT WEBER À INCORPORER DE TELLES MODIFICATIONS DE DESIGN DANS DES PRODUITS PRÉCÉDEMMENT FABRIQUÉS, DE MÊME QUE DE TELS CHANGEMENTS NE DOIVENT PAS ÊTRE CONSIDÉRÉS COMME L'ADMISSION QUE LES DESIGNS PRÉCÉDENTS ÉTAIENT DÉFECTUEUX.

Rendez-vous sur le site www.weber.com, sélectionnez votre pays et enregistrez votre barbecue dès aujourd'hui.

SYSTÈME DE CUISSON

La conception de votre barbecue à charbon Weber® est le fruit d'intenses réflexions. Nous concevons nos barbecues de façon à ce que vous n'ayez jamais à vous soucier des poussées de flamme, des aliments brûlés ou encore chauds à certains endroits et froids à d'autres. Attendez-vous à l'excellence en matière de rendement, de contrôle et de résultats à chaque utilisation.

A Cuve et couvercle

Chaque barbecue à charbon de bois Weber® se compose d'une cuve et d'un couvercle en acier émaillé de porcelaine cuit au four. Il s'agit là d'un point important qui marque la fin de l'écaillage. La surface réfléchissante permet la cuisson par convection, afin que la chaleur rayonne autour des aliments tout comme le ferait un four de cuisine, pour vous offrir une cuisson homogène.

B Clapets et orifices d'aération

L'air est un facteur important dans la cuisson au charbon de bois. Plus vous faites entrer d'air dans le barbecue, plus la chaleur du feu et la fréquence de réapprovisionnement augmentent (jusqu'à un certain point). Par conséquent, pour réduire le réapprovisionnement, maintenez autant que possible le couvercle fermé. Les clapets d'aération de la cuve situés en bas du barbecue doivent être laissés ouverts à chaque utilisation. Toutefois, pour ralentir le taux de combustion de votre feu, fermez le clapet du couvercle à moitié.

C Grille de cuisson

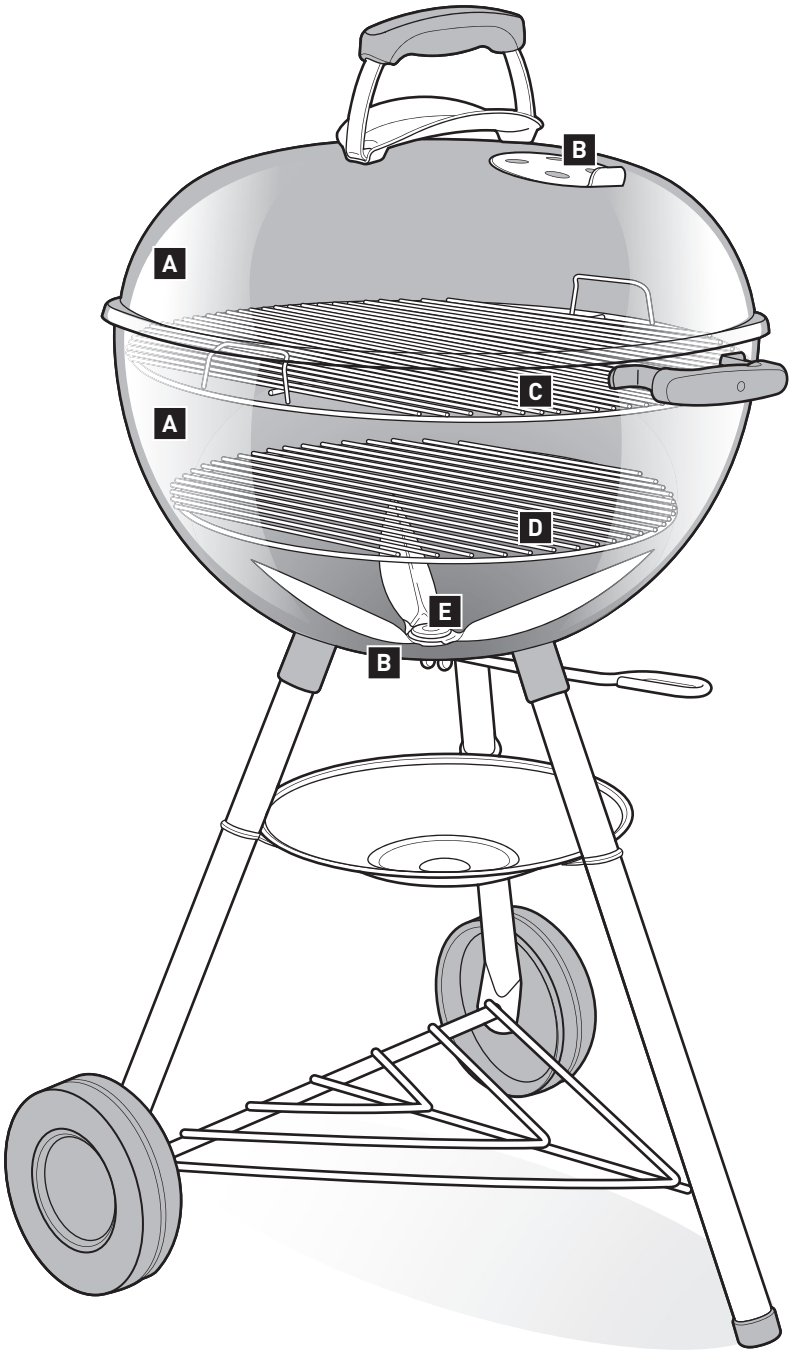
Composée d'acier plaqué à haute résistance, la grille de cuisson offre un vaste espace pour préparer tous vos repas favoris.

D Grille à charbon

La grille à charbon est conçue pour résister à la chaleur de tout type de feu de charbon. Construite en acier robuste, cette grille résiste aux déformations et aux brûlures. En outre, elle vous offre suffisamment d'espace pour une cuisson directe ou indirecte, avec la souplesse nécessaire pour cuire comme vous le souhaitez.

E Système de nettoyage One-Touch™

Le système de nettoyage One-Touch™ vous libère des tracas liés au nettoyage. Lorsque vous déplacez la poignée d'avant en arrière, les trois pales situées dans la cuve déplacent les cendres du fond du barbecue vers le réceptacle à cendres. Ces mêmes orifices font office de clapets d'aérations de la cuve, pour aider à alimenter le feu en oxygène ou pour vous permettre de l'éteindre facilement.



CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES DU BARBECUE À CHARBON DE BOIS

FR

Selon le modèle que vous avez acheté, votre barbecue peut être équipé ou non des caractéristiques décrites sur cette page.

A Gourmet BBQ System™

Votre grille de cuisson peut disposer d'une zone centrale spéciale amovible. Cette fonctionnalité vous permet de rajouter facilement des accessoires Weber Gourmet BBQ System™ à insérer tels qu'une pierre à pizza, un wok, une plaque à frire, une plancha, une rôtissoire, un poêlon à aebleskiver ou un barbecue coréen (vendus séparément). Chaque option vous offre des possibilités illimitées pour essayer de nouvelles recettes.

B Thermomètre intégré

Un thermomètre durable et intégré dans le couvercle permet de contrôler facilement la température de votre barbecue.

C Crochet de couvercle

L'intérieur du couvercle du barbecue est équipé d'un crochet incliné. Il vous suffit de faire coulisser le couvercle sur le côté pour le suspendre à la cuve du barbecue.

D Support de couvercle Tuck-Away™

Le support de couvercle Tuck-Away™ permet de déplacer facilement votre couvercle sur le côté pour vérifier la cuisson de vos aliments ou ajouter du charbon.

E Grille de cuisson à charnières

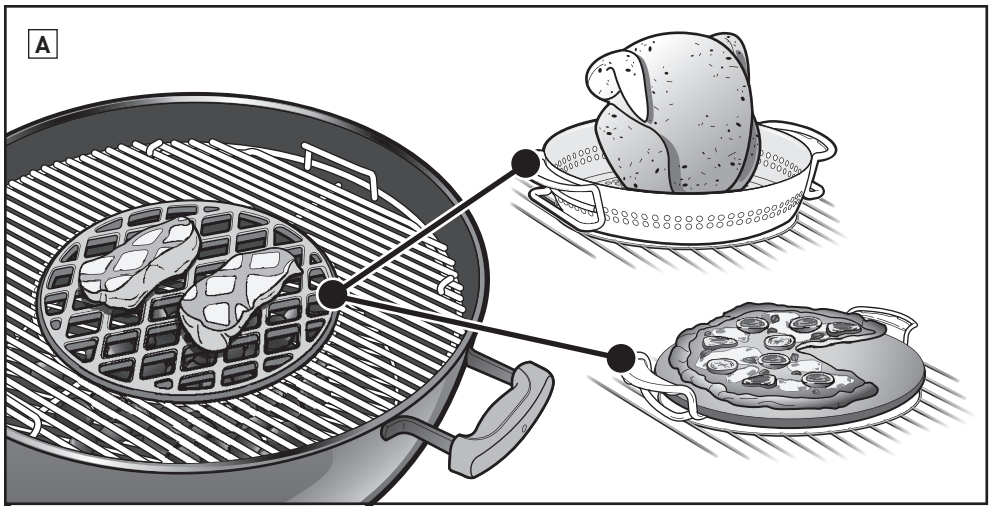
La grille à charnières comporte une zone de chaque côté qui se soulève pour vous permettre d'ajouter facilement du combustible.

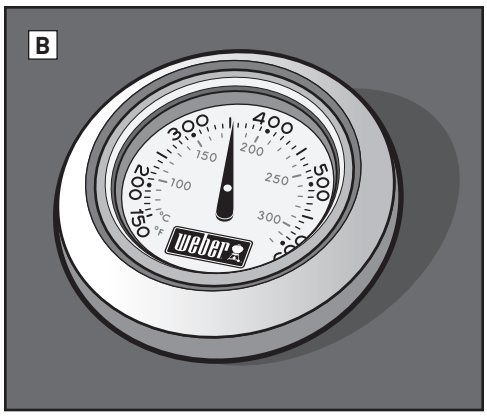
F Réceptacle à cendres de grande capacité

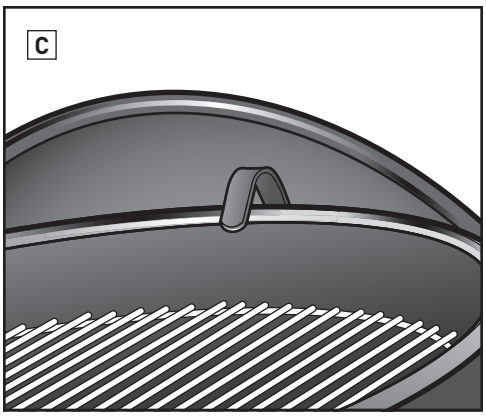
Le réceptacle à cendres entièrement clos de grande capacité empêche les cendres de s'envoler et se retire facilement pour procéder à un nettoyage rapide et propre.

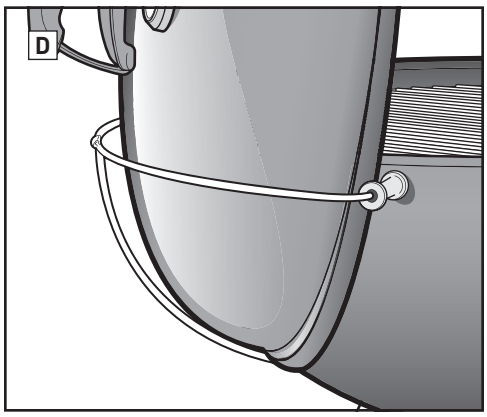
G Poignée porte-ustensiles

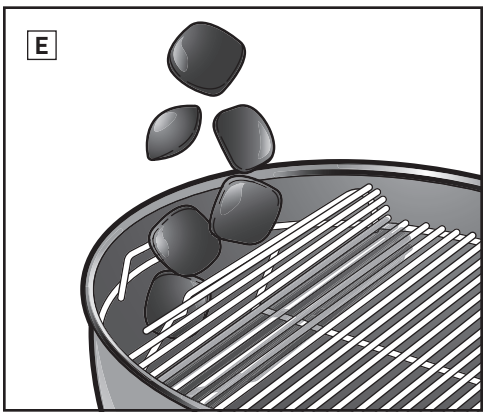
La poignée dispose de crochets intégrés vous permettant de suspendre vos ustensiles de manière très pratique.

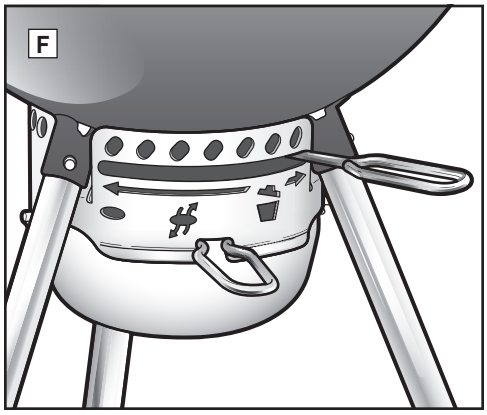


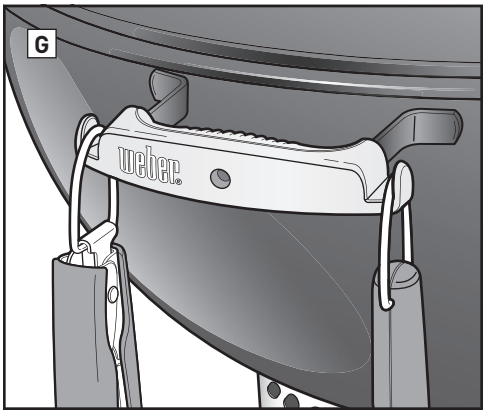












AVANT L'ALLUMAGE

Choisir un emplacement approprié pour le barbecue

- Utilisez ce barbecue uniquement à l'extérieur dans un endroit bien aéré. N'utilisez pas le barbecue dans un garage, dans un bâtiment, sous une tonnelle ou dans toute autre zone fermée.
- Maintenez en permanence le barbecue sur une surface stable et de niveau.
- N'utilisez pas le barbecue à moins de 1,5 m d'un matériau combustible. Les matériaux combustibles incluent, sans toutefois s'y limiter, les vérandas, les patios et les terrasses en bois ou en bois traité.

Choisir la quantité de charbon à utiliser

Le choix de la quantité de charbon dépend de ce que vous faites griller et de la taille de votre barbecue. Si vous faites griller des morceaux d'aliments petits et tendres qui cuisent en moins de 20 minutes, reportez-vous au tableau ***Mesure et ajout de charbon pour cuisson directe.*** Si vous faites griller de plus gros morceaux de viande qui nécessitent au moins 20 minutes de cuisson, ou des mets délicats, reportez-vous au tableau ***Mesure et ajout de charbon pour cuisson directe.*** Utilisez le doseur à charbon fourni avec votre barbecue pour mesurer la quantité de charbon appropriée. Pour plus de détails sur la différence entre la cuisson directe et indirecte, reportez-vous à la section *MÉTHODES DE CUISSON SUR LE BARBECUE.*

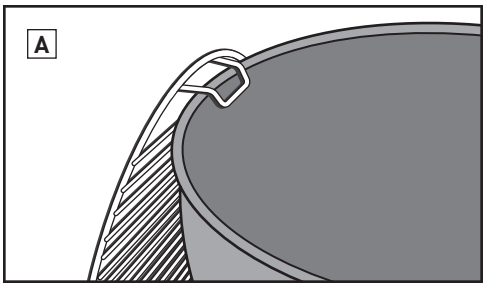
La première utilisation du barbecue

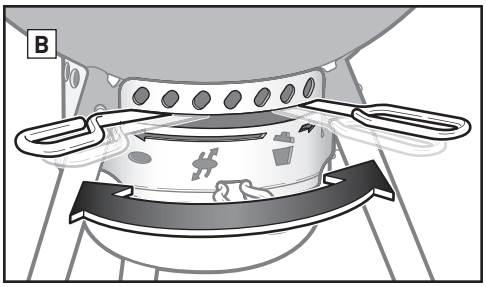
Il est recommandé de préchauffer le barbecue et de maintenir le charbon incandescent, avec le couvercle fermé, pendant au moins 30 minutes avant de procéder à la première cuisson.

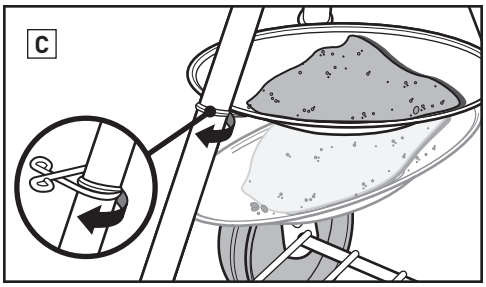
Préparation du barbecue

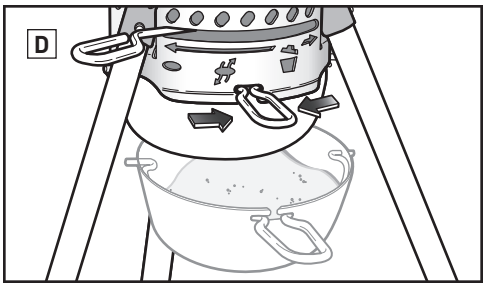
1. Retirez le couvercle et suspendez-le sur le côté de votre barbecue à l'aide du crochet situé à l'intérieur du couvercle ou du guide-couvercle Tuck-Away™ (en fonction du modèle de votre barbecue).
2. Retirez la grille de cuisson (grille supérieure) de votre barbecue. Pour plus de commodité, accrochez la grille de cuisson sur la cuve, le panneau arrière ou le châssis de votre barbecue par sa poignée courbée (une fonctionnalité disponible sur certains de nos barbecues) **(A)**. Si votre barbecue est équipé de la grille de cuisson Gourmet BBQ System™, enlevez d'abord la partie centrale détachable, puis le reste de la grille de cuisson.
3. Retirez la grille à charbon (grille inférieure) et enlevez les cendres ou les gros morceaux de vieux charbon de bois accumulés au fond de la cuve. Le charbon de bois a besoin d'oxygène pour brûler ; assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués. Pour les barbecues dotés d'un système de nettoyage One-Touch™, déplacez la poignée dans les deux sens pour déplacer les cendres du fond du barbecue vers le réceptacle à cendres **(B)**.
4. Si votre barbecue dispose d'un réceptacle à cendres standard, dégagez la barrette du pied pour retirer le réceptacle **(C)** puis jetez les cendres. Si votre barbecue dispose d'un réceptacle à cendres à grande capacité, pressez la poignée du réceptacle à cendres pour dégager ce dernier du barbecue **(D)**.
5. Ouvrez l'orifice d'aération de la cuve en déplaçant la poignée complètement vers la droite **(E)** ou en la déplaçant vers la position ouverte **(F)** (en fonction du modèle de votre barbecue).
6. Remettez la grille à charbon en place (grille inférieure).

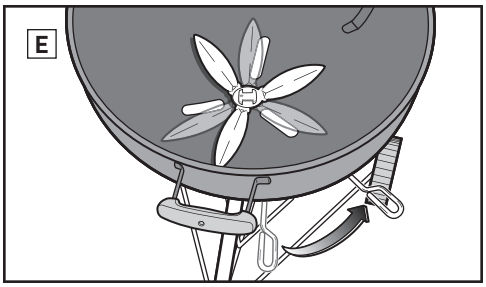
Remarque : les instructions d'utilisation de l'essence pour briquets ont été délibérément écartées de ce mode d'emploi. L'essence pour briquets n'est pas pratique et peut transmettre un goût chimique à vos aliments, ce qui n'est pas le cas avec les briquettes allume-feux (vendues séparément). Si vous choisissez d'utiliser de l'essence pour briquets, suivez les instructions du fabricant et n'en ajoutez JAMAIS sur un feu allumé.

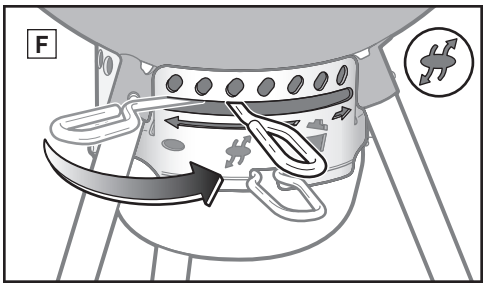












Mesure et ajout de charbon pour cuisson directe

*****Lorsque vous mesurez du charbon en morceaux, utilisez le doseur à charbon fourni avec votre barbecue.

Diamètre du barbecue	Briquettes de charbon de bois	Charbon de bois de hêtre en morceaux*	Charbon de bois mélangé en morceaux*
47 cm	30 briquettes	1 doseur (0,56 kg)	¾ doseur
57 cm	40 briquettes	1¾ doseur (0,98 kg)	1 ¼ doseur
67 cm	60 briquettes	4 doseurs (2,24 kg)	2¾ doseur

Mesure et ajout de charbon pour cuisson indirecte

*****Lorsque vous mesurez du charbon de bois en morceaux, utilisez le doseur à charbon fourni avec votre barbecue.

Diamètre du barbecue	Briquettes de charbon de bois		Charbon de bois de hêtre en morceaux*		Charbon de bois mélangé en morceaux*	
	Briquettes pour la première heure (par côté)	Briquettes à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)	Charbon pour la première heure (par côté)	Charbon à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)	Charbon pour la première heure (par côté)	Charbon à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)
47 cm	15 briquettes	7 briquettes	½ doseur (0,30 kg)	1 poignée	½ doseur	1 poignée
57 cm	20 briquettes	7 briquettes	½ doseur (0,30 kg)	1 poignée	½ doseur	1 poignée
67 cm	30 briquettes	8 briquettes	¾ doseur (0,42 kg)	1 poignée	¾ doseur	1 poignée

ALLUMAGE DU CHARBON DE BOIS

Embraser du charbon de bois à l'aide d'une cheminé d'allumage

Le moyen le plus simple et le plus efficace pour embraser tout type de charbon de bois est d'utiliser une cheminé d'allumage, en particulier le modèle RapidFire® de Weber® (vendu séparément). Reportez-vous aux mises en garde et aux avertissements inclus avec la cheminé d'allumage RapidFire® avant d'embraser le charbon de bois.

1. Mettez quelques boules de papier journal au fond de la cheminé d'allumage et placez cette dernière sur la grille à charbon **(A)**; ou mettez quelques cubes allume-feu au centre de la grille à charbon et placez la cheminé d'allumage par-dessus **(B)**.
2. Remplissez la cheminé d'allumage avec du charbon de bois **(C)**.
3. Allumez les cubes allume-feu ou les journaux à travers les orifices se trouvant sur le côté de la cheminé d'allumage **(D)**.
4. Maintenez la cheminé d'allumage en place jusqu'à ce que le charbon de bois soit complètement embrasé. Le charbon est complètement embrasé lorsqu'il est recouvert d'une fine pellicule de cendre blanche.

Remarque : les cubes allume-feu utilisés doivent être complètement consumés et les charbons doivent être recouverts d'une pellicule de cendre avant de placer les aliments sur la grille. Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.

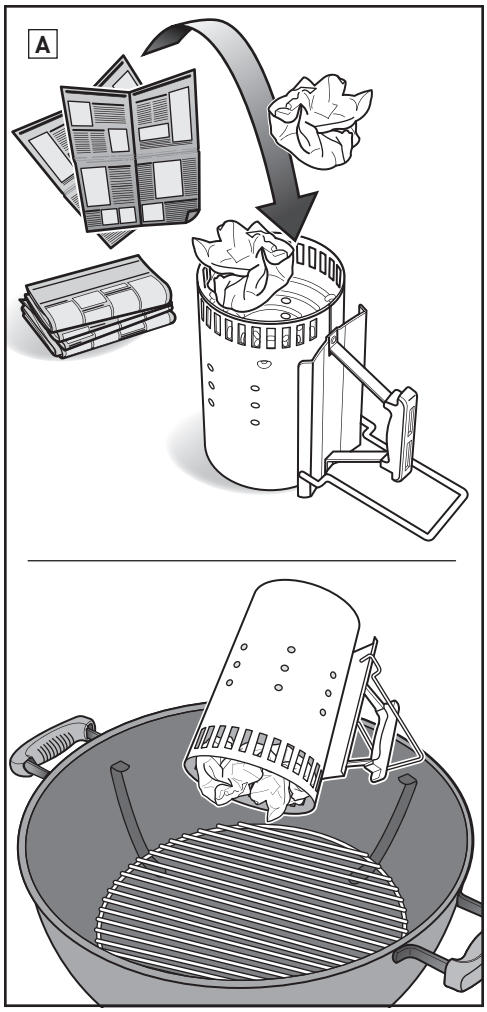
5. Une fois le charbon de bois complètement embrasé, consultez les pages suivantes pour savoir comment le disposer le charbon et commencer la cuisson en fonction de votre méthode de cuisson souhaitée (méthode directe ou indirecte).

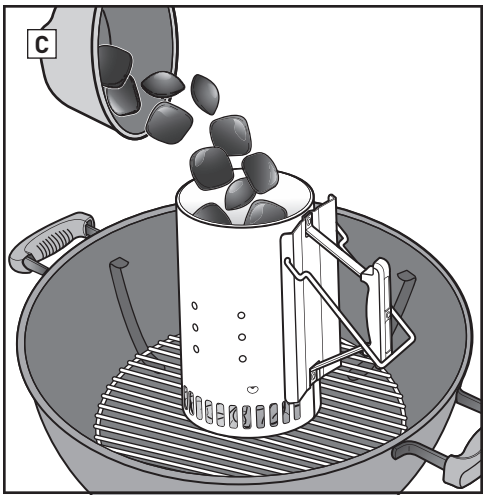
Embraser le charbon de bois à l'aide de cubes allume-feu

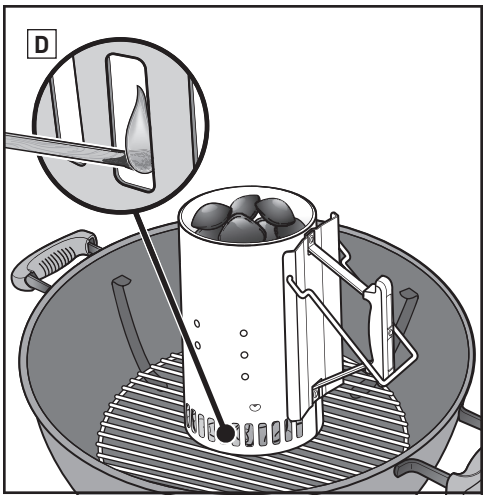
1. Faites une pyramide de charbon de bois au centre de la grille à charbon (grille inférieure) et insérez quelques cubes allume-feu (vendus séparément) dans la pyramide **(E)**.
2. À l'aide d'une longue allumette ou d'un briquet, allumez les cubes allume-feu. Les cubes allume-feu embraseront ensuite le charbon.
3. Attendez que le charbon soit complètement embrasé. Le charbon est complètement embrasé lorsqu'il est recouvert d'une fine pellicule de cendre blanche.

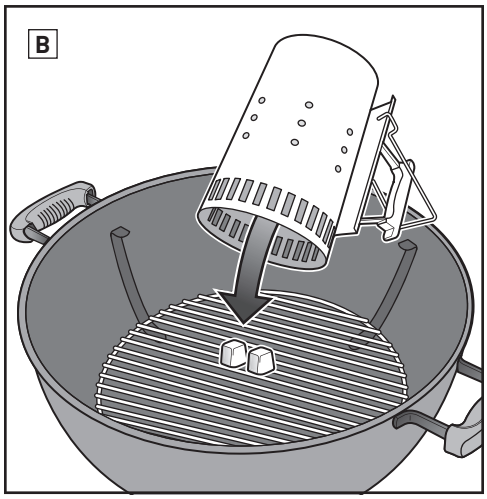
Remarque : les cubes allume-feu utilisés doivent être complètement consumés et les charbons doivent être recouverts d'une pellicule de cendre avant de placer les aliments sur la grille. Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.

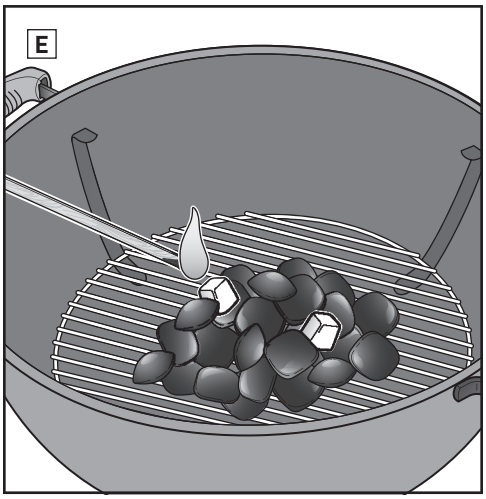
4. Une fois le charbon de bois complètement embrasé, consultez les pages suivantes pour savoir comment le disposer et commencer la cuisson en fonction de votre méthode de cuisson souhaitée (méthode directe ou indirecte).

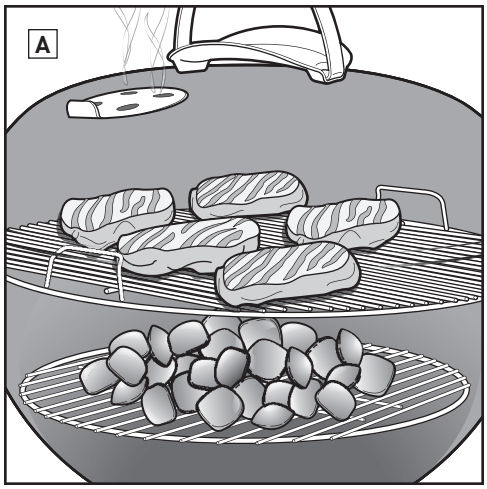












Cuisson à chaleur directe

Utilisez la méthode directe pour les petits morceaux d'aliments tendres qui cuisent en moins de 20 minutes, tels que :

- Les hamburgers
- Les steaks
- Les côtelettes
- Les brochettes
- Les morceaux de poulet désossés
- Les filets de poisson
- Les mollusques et crustacés
- Les légumes en tranches

Avec la chaleur directe, les aliments sont cuits directement au-dessus du charbon incandescent (A). La surface des aliments est saisie et cela permet de développer les saveurs, la texture et une délicieuse caramélisation tout en cuisant complètement les aliments jusqu'au centre.

Un feu direct crée une chaleur à la fois rayonnante et conductrice. La chaleur rayonnante du charbon cuit rapidement la surface des aliments les plus proches de celui-ci. Par ailleurs, le feu chauffe les tiges de la grille de cuisson, ce qui conduit directement la chaleur vers la surface des aliments et crée ces belles marques de grill, si caractéristiques.

Positionnement du charbon pour la cuisson directe

1. Mettez des gants de barbecue.

Remarque : le barbecue, y compris sa poignée et les poignées des clapets / orifices d'aération deviennent extrêmement chauds. Portez toujours des gants de barbecue afin d'éviter de vous brûler les mains.

2. Une fois le charbon de bois entièrement embrasé, étalez-le uniformément sur la grille à charbon à l'aide d'une longue pince **(B)**.

3. Replacer la grille de cuisson.

4. Placez le couvercle sur le barbecue.

5. Ouvrez le clapet d'aération du couvercle **(C)**.

6. Préchauffez la grille pendant environ 10 à 15 minutes.

7. Une fois la grille de cuisson préchauffée, nettoyez-la à l'aide d'une brosse en inox pour barbecue **(D)**.

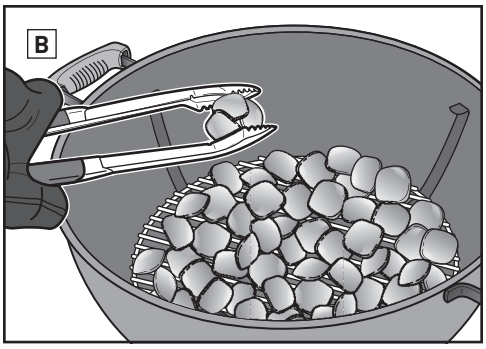
Remarque : utilisez une brosse en inox pour barbecue. Remplacez la brosse si vous remarquez que des poils se sont détachés et se trouvent sur la grille ou la brosse.

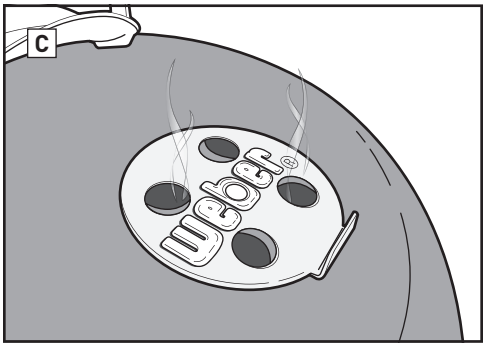
8. Ouvrez le couvercle et placez vos aliments sur la grille.

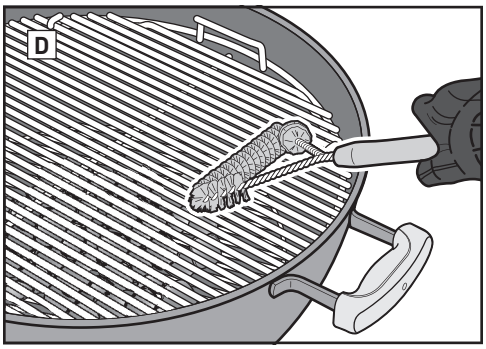
9. Placez le couvercle sur le barbecue. Consultez la recette pour connaître le temps de cuisson recommandé.

Remarque : lorsque vous retirez le couvercle du barbecue pendant la cuisson, soulevez-le sur le côté plutôt que droit vers le haut. Soulever le couvercle verticalement peut créer un effet d'aspiration et faire voler les cendres sur votre nourriture.

Après la cuisson...
Fermez le clapet d'aération du couvercle et les orifices d'aération de la cuve pour éteindre le charbon de bois.



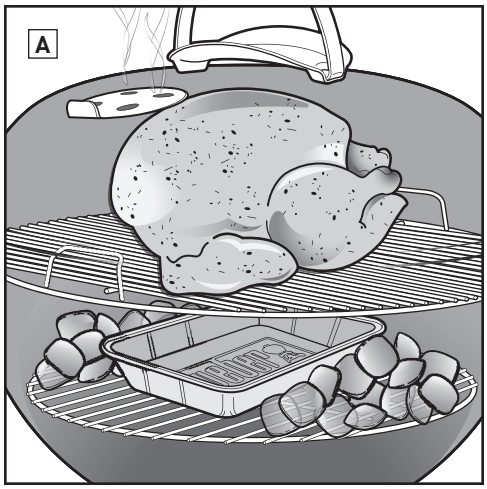




Mesure et ajout de charbon pour cuisson directe

*****Lorsque vous mesurez du charbon en morceaux, utilisez le doseur à charbon fourni avec votre barbecue.

Diamètre du barbecue	Briquettes de charbon de bois	Charbon de bois de hêtre en morceaux*	Charbon de bois mélangé en morceaux*
47 cm	30 briquettes	1 doseur (0,56 kg)	¾ doseur
57 cm	40 briquettes	1¾ doseur (0,98 kg)	1 ¼ doseur
67 cm	60 briquettes	4 doseurs (2,24 kg)	2¾ doseur



Cuisson à chaleur indirecte sur le barbecue

Utilisez la méthode indirecte pour les plus gros morceaux de viande qui nécessitent 20 minutes de cuisson minimum, ou pour les aliments délicats qui se dessèchent ou risquent de brûler en cas d'exposition directe à la chaleur, tels que :

- Les rôtis
- Les morceaux de volaille non désossés
- Les poissons entiers
- Les filets de poisson délicats
- Les poulets entiers
- Les dindes
- Les côtes levées

La chaleur indirecte peut également être utilisée pour terminer la cuisson d'aliments plus épais ou de morceaux non désossés qui ont d'abord été saisis ou brunis à la chaleur directe.

Avec la chaleur indirecte, la chaleur se répand des deux côtés du barbecue, ou sur un des côtés du barbecue. La nourriture se trouve sur la partie éteinte de la grille de cuisson (A).

La chaleur conductrice et rayonnante constitue toujours un facteur, mais elle n'est pas aussi intense pendant la cuisson indirecte. Toutefois, si le couvercle du barbecue est fermé comme il se doit, un autre type de chaleur est généré : la chaleur par convection. La chaleur monte, est réfléchie sur le couvercle et les surfaces intérieures du barbecue, et circule pour cuire les aliments lentement et uniformément sur tous les côtés.

La chaleur par convection ne saisit pas la surface de l'aliment comme le fait la chaleur conductrice et rayonnante. La cuisson des aliments jusqu'au centre est plus douce, comme la chaleur dans un four.

Positionnement du charbon pour la cuisson indirecte

1. Mettez des gants de barbecue.

Remarque : le barbecue, notamment les poignées, le clapet du couvercle et les orifices d'aération de la cuve, deviennent extrêmement chauds. Portez toujours des gants de barbecue pour éviter de vous brûler les mains.

2. Lorsque le charbon de bois est complètement embrasé, utilisez de longues pinces pour le placer de chaque côté de l'aliment **(B)**. Placez le charbon de bois sur les côtés de la cuve opposés aux poignées **(C)**, directement sur la grille à charbon de bois ou dans les rails ou paniers à charbon Char-Baskets™ si vous les utilisez. Une barquette en aluminium peut être placée au milieu du charbon pour recueillir les gouttes.

UTILISATION DE RAILS À CHARBON :
Positionnez la grille de manière à orienter les barres d'acier vers les poignées de la cuve de cuisson. Positionnez ensuite les rails à charbon de façon à les accrocher aux barres droites extéri eures de la grille à charbon. La partie avant des rails à charbon doit glisser sur la quatrième barre de la grille à charbon et s'encliqueter en place **(D)**.

3. Replacez la grille de cuisson.

4. Placez le couvercle sur le barbecue. Si votre barbecue dispose d'un thermomètre, placez toujours le couvercle de manière à ce que le thermomètre ne soit pas au-dessus du charbon de bois où il serait exposé à la chaleur directe **(E)**.

5. Ouvrez le clapet d'aération du couvercle.

6. Préchauffez la grille pendant 10 à 15 minutes environ.

7. Une fois la grille de cuisson préchauffée, nettoyez-la à l'aide d'une brosse en inox pour barbecue.

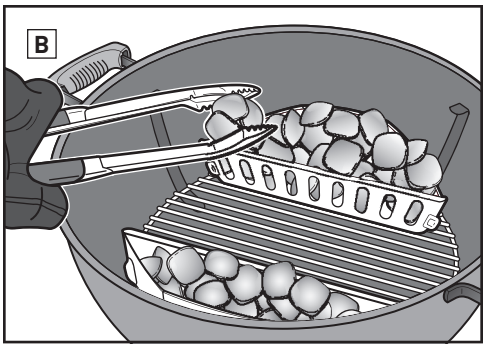
Remarque : utilisez une brosse en inox pour barbecue. Remplacez la brosse si vous constatez que des poils se sont détachés et se trouvent sur la grille de cuisson ou la brosse.

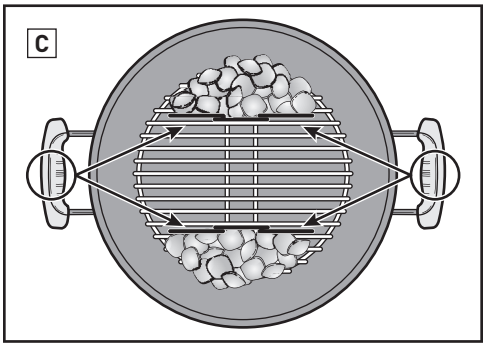
8. Ouvrez le couvercle et placez vos aliments sur la grille.

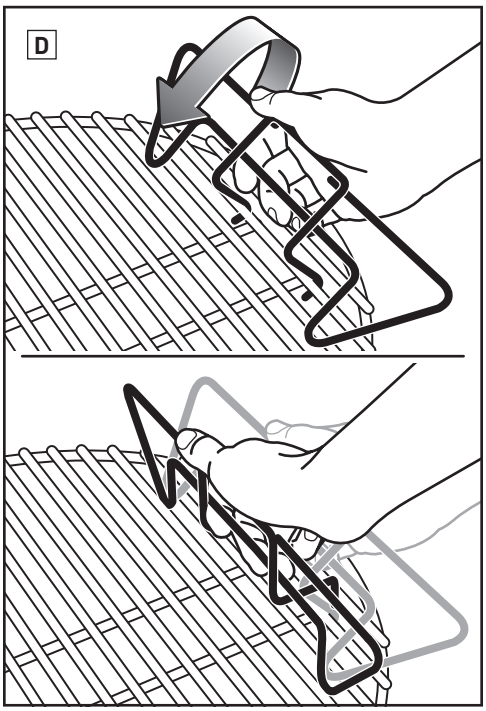
9. Placez le couvercle sur le barbecue. Consultez la recette pour connaître le temps de cuisson recommandé.

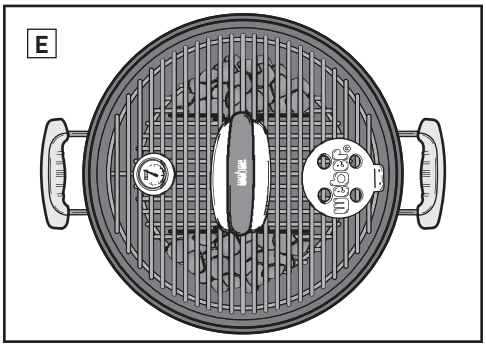
Remarque : lorsque vous retirez le couvercle du barbecue pendant la cuisson, soulevez-le sur le côté plutôt que droit vers le haut. Soulever le couvercle verticalement peut créer un effet d'aspiration et faire voler les cendres sur votre nourriture.

Après la cuisson...
Fermez le clapet d'aération du couvercle et les orifices d'aération de la cuve pour éteindre le charbon de bois.









Mesure et ajout de charbon pour cuisson indirecte

*****Lorsque vous mesurez du charbon de bois en morceaux, utilisez le doseur à charbon fourni avec votre barbecue.

Diamètre du barbecue	Briquettes de charbon de bois		Charbon de bois de hêtre en morceaux*		Charbon de bois mélangé en morceaux*	
	Briquettes pour la première heure (par côté)	Briquettes à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)	Charbon pour la première heure (par côté)	Charbon à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)	Charbon pour la première heure (par côté)	Charbon à ajouter pour chaque heure supplémentaire (par côté)
47 cm	15 briquettes	7 briquettes	½ doseur (0,30 kg)	1 poignée	½ doseur	1 poignée
57 cm	20 briquettes	7 briquettes	½ doseur (0,30 kg)	1 poignée	½ doseur	1 poignée
67 cm	30 briquettes	8 briquettes	¾ doseur (0,42 kg)	1 poignée	¾ doseur	1 poignée

CONSEILS ET ASTUCES POUR UNE CUISSON RÉUSSIE

Portez des gants

Portez toujours des gants lorsque vous utilisez votre barbecue à charbon de bois. Les orifices et clapets d'aération, les poignées et la cuve deviennent tous très chauds pendant la cuisson. Il est donc important de vous protéger les mains et les avant-bras.

Évitez l'essence pour briquets

Évitez l'utilisation de l'essence pour briquets, car elle peut donner un goût chimique à vos aliments. Les cheminées d'allumage (vendues séparément) et les cubes allume-feu (vendus séparément) constituent des moyens beaucoup plus propres et efficaces pour embraser votre charbon de bois.

Préchauffage du barbecue

Le préchauffage de votre barbecue avec le couvercle fermé pendant 10 à 15 minutes prépare la grille de cuisson. Le charbon étant chauffé au rouge, la température sous le couvercle peut atteindre 260°C. La chaleur permet de détacher les morceaux d'aliments accrochés à la grille de cuisson, ce qui facilite leur élimination à l'aide d'une brosse en inox pour barbecue. Le préchauffage de votre barbecue permet à la grille de devenir suffisamment chaude pour saisir correctement vos aliments et les empêcher d'adhérer.

Remarque : utilisez une brosse en inox pour barbecue. Remplacez la brosse si vous constatez que des poils se sont détachés et se trouvent sur la grille de cuisson ou la brosse.

Huilez les aliments, pas la grille

L'huile empêche les aliments d'adhérer et leur donne également saveur et moelleux. Le fait de badigeonner ou de pulvériser légèrement les aliments avec de l'huile fonctionne mieux que le graissage de la grille.

Maintenez un flux d'air permanent

Un feu au charbon de bois a besoin d'air. Le couvercle doit être maintenu fermé autant que possible, mais le clapet et les orifices d'aération doivent rester ouverts. Retirez régulièrement les cendres de la partie basse du barbecue pour éviter qu'elles obstruent les orifices d'aération.

Fermez le couvercle

Il a quatre raisons importantes pour lesquelles le couvercle doit être maintenu fermé dans la mesure du possible.

1. Maintenir la grille suffisamment chaude pour saisir les aliments.
2. Réduire le temps de cuisson et empêcher les aliments de se dessécher.
3. Piéger la fumée qui se développe lorsque le jus et les graisses se vaporisent à l'intérieur du barbecue.
4. Empêcher les poussées de flamme en limitant l'apport d'oxygène.

Contrôler la flamme

Des poussées de flamme peuvent se produire, ce qui est plutôt positif, car elles permettent de saisir la surface de ce que vous êtes en train de faire griller; cependant, une poussée trop importante peut brûler vos aliments. Laissez le couvercle en place dans la mesure du possible. Ceci permet de limiter la quantité d'oxygène présent à l'intérieur du barbecue et aidera à éteindre toute poussée de flamme. Si les flammes deviennent incontrôlables, placez les aliments temporairement en cuisson indirecte, jusqu'à ce que l'intensité des flammes diminue.

Surveillez le temps de cuisson et la température

Si vous cuisez dans un climat froid ou à une altitude élevée, les temps de cuisson seront plus élevés. Si le vent souffle fort, il fera augmenter la température d'un barbecue à charbon de bois. Il faut donc toujours vous tenir à proximité de votre barbecue et ne pas oublier de laisser le couvercle en place dans la mesure du possible afin que la chaleur ne s'échappe pas.

Aliments surgelés ou frais

Que vous fassiez griller des aliments surgelés ou frais, suivez les consignes de sécurité qui figurent sur l'emballage et faites-les toujours cuire à la température interne recommandée. Les aliments surgelés nécessiteront un temps de cuisson plus long et éventuellement plus de combustible, selon le type d'aliment.

Consignes d'entretien

Suivez ces quelques instructions d'entretien de base pour que votre barbecue conserve son allure et ses capacités de cuisson pour de nombreuses années !

- Pour une circulation adéquate de l'air et une meilleure cuisson, retirez les cendres accumulées et les résidus de charbon de bois du fond de la cuve et du réceptacle à cendres avant toute utilisation. Assurez-vous que le charbon de bois est complètement éteint et que le barbecue a refroidi avant de procéder.
- Il se peut que vous remarquiez des écailles de peinture à l'intérieur du couvercle. Pendant l'utilisation, les graisses et les vapeurs de fumée s'oxydent lentement en carbone et se déposent à l'intérieur de votre couvercle. Brossez la graisse carbonisée à l'intérieur du couvercle avec une brosse en inox pour barbecue. Afin de réduire l'accumulation, l'intérieur du couvercle peut être essuyé avec du papier absorbant après cuisson tandis que le barbecue est encore tiède (pas chaud).
- Si votre barbecue est soumis à un environnement particulièrement hostile, vous devrez nettoyer l'extérieur plus souvent. Les pluies acides, les produits chimiques et l'eau salée peuvent provoquer l'apparition de traces de rouille en surface. Weber recommande de nettoyer l'extérieur de votre barbecue à l'eau tiède savonneuse. Rincez puis séchez complètement.
- N'utilisez pas d'objets tranchants ou de produits abrasifs pour nettoyer les surfaces de votre barbecue.

GUIDE DE CUISSON

FR

Sauf en cas d'indication contraire, les temps de cuisson indiqués pour le bœuf et l'agneau sont ceux permettant l'obtention d'une cuisson à point telle que définie par le département de l'agriculture américain. Les morceaux, les épaisseurs, le poids et le temps de cuisson sur le barbecue sont donnés à titre indicatif. Les facteurs tels que l'altitude, le vent et la température extérieure peuvent avoir une incidence sur le temps de cuisson.

Consultez le site www.weber.com pour trouver des recettes et des conseils de cuisson au barbecue.

		Épaisseur/poids	Temps de cuisson total approximatif sur le barbecue
VIANDE ROUGE	**Steak :** contre-filet New York, gros filet, faux-filet, aloyau, et filet mignon (filet)	2 cm d'épaisseur	**4 à 6 minutes** cuisson directe à chaleur élevée
		2,5 cm d'épaisseur	**6 à 8 minutes** cuisson directe à chaleur élevée
		5 cm d'épaisseur	**14 à 18 minutes** saisir pendant 6 à 8 minutes en cuisson directe à chaleur élevée, et faire griller pendant 8 à 10 minutes en cuisson indirecte à chaleur élevée
	Bifteck de flanc	0,7 à 1 kg, 2 cm d'épaisseur	**8 à 10 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne
	Steak hachéde bœuf	2 cm d'épaisseur	**8 à 10 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne
	Filet	1,4 à 1,8 kg	**45 à 60 minutes** 15 minutes de cuisson directe à chaleur moyenne et faire griller 30 à 45 minutes en cuisson indirecte à chaleur moyenne
VIANDE DE PORC	**Saucisse bratwurst :** fraîche	portion de 85 g	**20 à 25 minutes** cuisson directe à chaleur douce
	Morceaux : désossés ou non	2 cm d'épaisseur	**6 à 8 minutes** cuisson directe à chaleur élevée
		3 à 4 cm d'épaisseur	**10 à 12 minutes** saisir pendant 6 minutes en cuisson directe à chaleur élevée et faire griller pendant 4 à 6 minutes en cuisson indirecte à chaleur élevée
	Côtes : petites côtes, côtes levées	1,4 kg à 1,8 kg	**1h30 à 2 heures** cuisson indirecte à chaleur moyenne
	Côtes : à la paysanne, avec os	1,4 kg à 1,8 kg	**1h30 à 2 heures** cuisson indirecte à chaleur moyenne
	Filet	0,5 kg	**30 minutes** saisir pendant 5 minutes en cuisson directe à chaleur élevée et faire griller pendant 25 minutes en cuisson indirecte à chaleur moyenne
VOLAILLE	**Poitrine de poulet :** désossé, sans peau	170 g à 227 g	**8 à 12 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne
	Haut de cuisse de poulet : désossé, sans peau	113 g	**8 à 10 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne
	Morceaux de poulet : non désossés, variés	85 g à 170 g	**36 à 40 minutes** 6 à 10 minutes de cuisson directe à chaleur douce, 30 minutes de cuisson indirecte à chaleur moyenne
	Poulet : entier	1,8 kg à 2,25 kg	**1h à 1h15** cuisson indirecte à chaleur moyenne
	Poulet de Cornouailles	0,7 à 0,9 kg	**60 à 70 minutes** cuisson indirecte à chaleur moyenne
	Dinde : entière, non farcie	4,5 kg à 5,5 kg	**2h à 2h30** cuisson indirecte à chaleur moyenne heat
FRUITS DE MER	**Poisson, filet ou steak :** flétan, vivaneau rouge, saumon, bar commun, espadon, thon	0,6 à 1,25 cm d'épaisseur	**3 à 5 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne
		2,5 cm à 3 cm d'épaisseur	**10 à 12 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne
	Poisson : entier	0,5 kg	**15 à 20 minutes** cuisson indirecte à chaleur moyenne
		1,4 kg	**30 à 45 minutes** cuisson indirecte à chaleur moyenne
	Crevette	14 g	**2 à 4 minutes** cuisson directe à chaleur élevée
LÉGUMES	**Asperges**	1,25 cm de diamètre	**6 à 8 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne
	Maïs	en épi	**25 à 30 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne
		épluché	**10 à 15 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne
	Champignon	shiitake ou champignon de Paris	**8 à 10 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne
		portobello	**10 à 15 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne
	Oignon	coupé en deux	**35 à 40 minutes** cuisson indirecte à chaleur moyenne
		tranches de 1,25 cm	**8 à 12 minutes** cuisson directe à chaleur moyenne
	Pomme de terre	entière	**45 à 60 minutes** cuisson indirecte à chaleur moyenne
		tranches de 1,25 cm	**9 à 11 minutes** faire bouillir pendant 3 minutes, et faire griller pendant 6 à 8 minutes en cuisson directe à chaleur moyenne

Assurez-vous que les aliments ont suffisamment de place sur le barbecue lorsque le couvercle est fermé et laissez environ 2,5 cm d'écart entre les aliments et le couvercle.

Conseils de cuisson

- Faites griller des steaks, des filets de poisson, des morceaux de poulet désossés et des légumes avec la méthode directe pendant le temps indiqué dans le tableau (ou jusqu'au degré de cuisson souhaité) en retournant les aliments une fois, à mi-cuisson.
- Faites griller des rôtis, une volaille entière, des morceaux de volaille avec os, des poissons entiers et des morceaux de viande plus épais avec la méthode indirecte pendant le temps indiqué dans le tableau (ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à lecture instantanée indique la température interne souhaitée).
- Avant de les découper, laissez reposer les rôtis, les morceaux de viande les plus gros, les côtelettes et les steaks épais 5 à 10 minutes après la cuisson. La température interne de la viande augmentera de 3 à 6 degrés pendant cette période.
- Pour une saveur fumée plus prononcée, n'hésitez pas à ajouter des copeaux ou des fragments de bois de feuillus (trempés dans l'eau pendant au moins 30 minutes et égouttés) ou des herbes fraîches humectées telles que du romarin, du thym ou des feuilles de laurier. Placez le bois ou les herbes humides directement sur le charbon juste avant de commencer la cuisson.
- Décongelez les aliments avant de les faire griller. Dans le cas contraire, prévoyez un temps de cuisson plus long.

Conseils liés à la salubrité alimentaire

- Ne décongelez pas la viande, le poisson ou la volaille à température ambiante. Décongelez-les dans le réfrigérateur.
- Lavez-vous les mains soigneusement à l'eau chaude savonneuse avant toute préparation des repas, et après avoir manipulé des produits crus tels que les viandes, les poissons et les volailles.
- Ne placez jamais des aliments cuits sur un plat ayant été au contact d'aliments crus.
- Lavez à l'eau chaude savonneuse puis rincez tous les plats et ustensiles de cuisine ayant été en contact avec de la viande ou du poisson crus.

INTERNATIONAL DEALERS

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIA
Tel: +61.8.8221.6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH
Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
Tel: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl
Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
Tel: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.
U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
Tel: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS
Bøgildsmindevej 23
DK-9400 Nørresundby
DANMARK
Tel: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH
Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
Tel: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN FRANCE
C.S. 80322 – Eragny sur Oise
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
Tél: +33 810 19 32 37; service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.
1138 Budapest, Váci út 186.
HUNGARY
Tel: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

JARN & GLER WHOLESALE EHF
Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.
11/2 Haudin Road,
Ulsoor
Bangalore - 560042
Karnataka
INDIA
Tel: 18001023102; Tel: 080 42406666

D&S IMPORTS
14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
Tel: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl
Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolaro di Dueville – Vicenza
ITALY
Tel: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.
Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.
Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160
MEXICO
RFC- WPR030919ND4
Tel: +01800-00-Weber [93237] Ext. 105

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.
Tsjûkemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
Tel: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
Supreme Barbecues LTD.
6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64.579.6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.
Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
POLSKA
Tel: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

OOO WEBER-STEPHEN Vostok
142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village, Building 1
RUSSIA
Tel: +7 495 989 56 34; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (South Africa) (Pty) Ltd.
141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
Tel: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl
Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
Tel: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH
Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
Tel: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER STEPHEN TURKEY
Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti
İstoç Toptancılar Çarşısı C Blok 4. Kat No: 31
34219 Mahmutbey / Güneşli / İstanbul
TURKEY
Tel: +90 212 659 64 80; Fax: +90 212 659 64 83

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST
Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
Tel: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED
Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN
UNITED KINGDOM
Tel: +44 01756 692611; customerservicenwe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
Tel: 847 934 5700; support@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern European countries, such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®

© 2014 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.